

Kaspar von Meyenburgs Weihnachts-Auslese

Wein zum Fest – das muss einfach sein. Beim Winzer Kaspar von Meyenburg in Herrliberg gab es schon einen Vorgeschmack.

Von Heidi Schlumpf Steimer und Rachel Van der Elst

Herrliberg. – Dort wo die endlose Aneinanderreihung von Gemeinden durch eine wohlthuende Grünfläche unterbrochen wird, steht das Weingut Schipf auf Herrliberg-Boden. Es ist seit 120 Jahren im Besitz der Familie von Meyenburg.

Kaspar von Meyenburg und seine Frau Bettina, Kunsthistorikerin, sorgen seit 1994 dafür, dass die Zeit im Schipfgut nicht stehen bleibt. Der promovierte Naturwissenschaftler hat seine Professur für Mikrobiologie an der Universität Kopenhagen und seine spätere Leitung der Abteilung Biotechnologie bei der damaligen Ciba-Geigy in Basel aufgegeben. 1994 wurde dem vierten Von-Meyenburg-Spross das Schipfgut ganz übertragen. Seinem studierten Beruf ist er trotzdem treu geblieben: «Mikrobiologie ist für den Weinbau grundlegend.» Man denke nur an den Einfluss von Sauerstoff auf das Gärverhalten und den Jungwein.

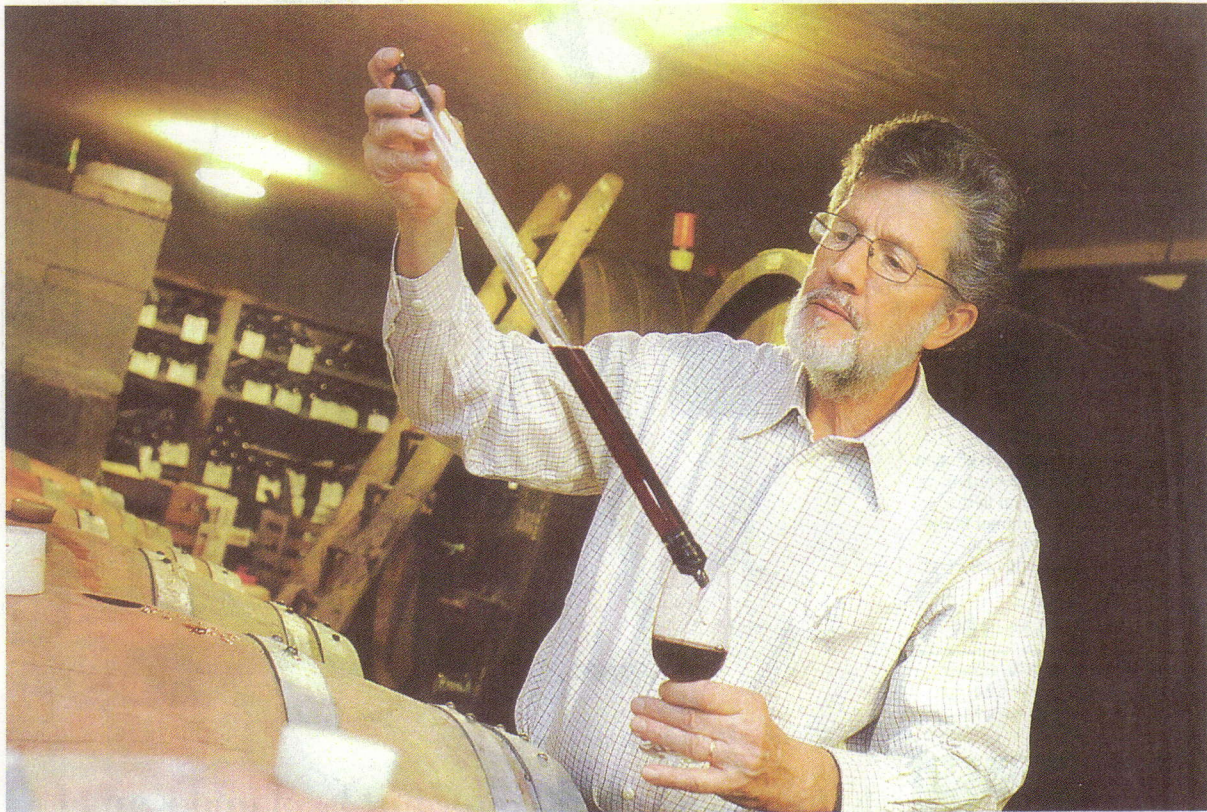


BILD ALEXANDRA WEY

Mit der riesigen Pipette ist es nicht mehr weit zur Mikrobiologie: Kaspar von Meyenburg in seinem Weinkeller.

Kostproben im Winzerstübli

An der Degustation offeriert der Gastgeber den zirka zwanzig Gästen Kostproben der rund zehn Weinsorten, die das Schipfgut kultiviert. Zu den Rotweinen gehören Pinot noir (Clevner, Auslese, Spätlese, Barrique Auslese), Garanoir, Cuvée noire und Rosé. Bei den Weissweinen sind es: Federweiss, Riesling×Sylvaner (Spätlese), Rauschling und Pinot gris. Zu den Raritäten im Schipfgut-Weinkeller gehören Freisamer, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot blanc, Strohwein, Marc und Liqueurs. Dazu serviert der Weinbauer am wärmenden Kamin im Winzerstübli herzhaftes Suppe, Käse und Bauernbrot aus der Dorfbäckerei.

Der Federweiss hat ein Quittenbouquet, ist bernsteinfarben, weiss gekeltert und herrlich erfrischend. Die kräftige Cuvée noire aus dem Jahr 2002 ist dunkelrot

und aromatisch. Höhepunkt der Degustation ist ein süsser Strohwein, ein Dessertwein mit Restsüsse, der aus dem Saft von vgetrockneten Riesling×Sylvaner-Trauben (122° Oechsle) gekeltert ist. Der dazu offerierte Roquefortkäse verschmilzt auf der Zunge mit dem goldenen Wein.

Offene Türen

Kaspar von Meyenburg ist ein Multitalent: Er behält die Entwicklung der Reben im Auge, bearbeitet die viereinhalb Hektaren Rebland und verwaltet die Häusergruppe. Daneben verkauft er seine Produkte und führt Degustationen und Führungen durch. «Wir Weinbauern müssen vielseitig sein», meint er. Bei seiner Arbeit stehen ihm drei Mitarbeitende zur Seite, während der Wümmet sind es gar dreissig

Herrliberg, die ihre helfende Hand zur Verfügung stellen.

Es ist die Vielfalt, die der Schipf-Besitzer an seiner Tätigkeit mag. Und er liebt den Dialog – auch mit den Degustationsgästen. Die meisten von ihnen sind aus Herrliberg oder am See aufgewachsen. Allen gemeinsam ist, dass sie das Weingut von innen erleben möchten, das ihnen wie eine grüne Oase am See erscheint.

Auf Stroh getrocknet

«Wie kommt der Strohwein zu seinem Namen», will eine ältere Besucherin wissen. «In der Tat ist es so, dass die Trauben früher auf Stroh getrocknet wurden.» Auf die Frage nach dem Einsatz von Maschinen im Rebbau entgegnet Kaspar von Meyenburg, dass noch heute jede Traube von Hand bearbeitet und jede Flasche von Hand

etikettiert wird. Vom Experten will man natürlich wissen, was er selbst für einen Wein zum Festessen kredenzt – aber da gibt sich von Meyenburg bedeckt. Dafür empfiehlt er für die traditionellen Weihnachtsessen Filet im Teig und Fondue chivoise die Pinot-noir-Spätlese oder die Pinot-noir-Barrique-Auslese.

Alle zwei Jahre öffnen die von Meyenburgs auch die Tür zu ihrem persönlichen Familiensilber und zeigen den barocken Festsaal mit der Orgel aus dem Jahre 1694, deren Schnitzwerk vergoldet ist.

Weingut Schipf, Kaspar von Meyenburg, Seestr. 1, 8704 Herrliberg, Tel. 044 915 34 61, www.schopf.ch. Individuelle Degustationen nach telefonischer Absprache.

Rotwein (7 dl, ab 12 Flaschen) ab 14 Fr., Weissweine ab 12 Fr., Liqueurs (5 dl) ab 27 Fr.

Weitere Weine

Wenn das Schipfgut in Herrliberg nicht am Weg liegt, so gibt es in der Region noch weitere Winzer, die bestimmt den richtigen Tropfen zum Fest anbieten. Zum Beispiel die Gottlieb Welti Söhne in Küsnacht, Martin Wetli in Uerikon, Jürg Fierz in Stäfa, Ernst Hausmann in Männedorf, Erich Meier in Uetikon, Familie Schneider in Meilen – um nur einige zu nennen. Eine vollständige Auswahl finden Sie unter www.zueriseewi.ch, zuerichseewein.ch oder auch zuerichsee.ch. Wir wünschen Ihnen frohe Festtage – und ein feines Glas Wein! (rve)